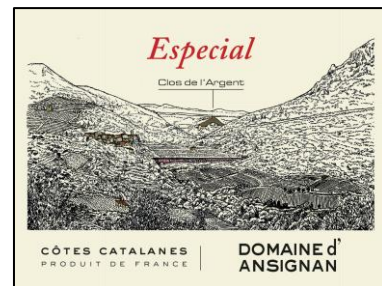


Clos de l'Argent Especial #1 Domaine d'Ansignan



Le Clos de l'Argent est un promontoire de granite riche en oxyde de fer minéralisé de plus de 600MA, unique, principalement exposé à l'est de 280 à 349m d'Altitude ! Planté en Syrah depuis plus de 40 ans ce tirage #1 est limité à 3700 exemplaires.



Appellation : IGP Côtes Catalanes

Millésime : 60% de 2022, 20% de 2023 et 20% de 2024.

Degré : 14%

Cépages : 100% Syrah

Terroir : Si le terroir de côte rôtie comporte 2 faces de 150m à 300m d'altitude d'env. 230ha, l'une blonde terroir de gneiss et d'arzels au sud, l'autre brune terroir de micaschiste riche en fer au nord, le clos de l'argent est un promontoire rocheux de 5ha composé de gneiss leptyntique riche en oxyde de fer minéralisé de plus de 600MA unique principalement exposé à l'est culminant à 349m d'altitude. Planté en Syrah depuis 40 ans.

Conduite de la vigne : Récolte Manuelle.

Mode de vinification :

Vinification en cuve béton avec plus ou moins de grappe entière suivant les millésimes.

Elevage : En foudre ovoïde de 28hl.

Robe, Nez & Bouche :

Un nez pur et expressif, sur les fruits noirs frais, relevés par une touche épicée et une fine note minérale.

Une bouche droite et précise, alliant profondeur, fraîcheur et belle énergie. La matière est dense sans lourdeur, portée par une trame élégante.

La finale est longue et tendue, marquée par une belle fraîcheur et l'expression singulière du terroir du Clos de l'Argent.

En accord :

Volaille fermière aux champignons, Magret de Canard, Tatin d'oignons rouges et légumes rôties, Risotto aux cèpes et parmesan.

Conseils :

Servir à 12°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.